

## Cremiges Käse-Risotto

### Für 4 Personen:

50 g Butter	3 Schalotten, gewürfelt	3 Knoblauchzehen, gehackt
370 g Risottoreis	3 Lorbeerblätter	1 l Hühnerbrühe
200 l Weißwein	100 g Parmaschinken	1 EL Basilikum, gehackt
3 EL Parmesan	5 EL Olivenöl extra vergine	Salz, Pfeffer

Für das Risotto die Butter in einem Topf schmelzen, Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen, den Reis zugeben und glasig werden lassen. Nun die Lorbeerblätter hinzufügen und Brühe und Wein angießen. Gelegentlich rühren und ca. 18-20 Minuten suppig kochen.

Den Parmaschinken würfeln und knusprig anbraten. Basilikum, Parmesan und Olivenöl zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schinken-Basilikum-Mischung kurz vor dem Servieren und den Reis heben.

Christian Henze am 01. Juni 2018